



410031S-2023



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0081S-2023

风味饮料

2023-01-05 发布

2023-01-05 实施

辉县市中富饮品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市中富饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 张兆晨、张长录、康永洲。

H N

Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料、加入果葡糖浆（或赤藓糖醇），添加浓缩果汁【浓缩柚子汁、浓缩树莓（山莓）汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩百香果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩葡萄汁中的一种或几种】、速溶茶粉（速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉中的一种或几种）、椰子汁、速溶刺梨粉、速溶丑橘粉、速溶沙棘粉、陈皮粉（橘皮粉）、茶树花冻干速溶粉、库拉索芦荟凝胶、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素C（抗坏血酸）、食用盐、食用香精【山茶花味香精、刺梨味香精、柠檬味香精、柚子味香精、青柚味香精、绿茶味香精、仙人掌味香精、椰子味香精、雪莲味香精、树莓（山莓）味香精、橙味香精、西柚味香精、菠萝味香精、茉莉花味香精、葡萄柚味香精、海棠花味香精、红石榴味香精、荷花味香精、乌龙茶味香精、薄荷味香精、洋甘菊味香精、芦荟味香精、血橙味香精、天竺葵味香精、梨味香精、野雏菊味香精、青柑味香精、丑橘味香精、沙棘味香精、百香果味香精、石榴味香精、蟠桃味香精、桃子味香精、陈皮味香精、青提味香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料，其中果味饮料中果汁含量不少于2.5%。

根据添加原料不同可分为刺梨柠檬味饮料、青柚绿茶味饮料、仙人掌椰子味饮料、雪莲仙人掌味饮料、刺梨树莓（山莓）味饮料、刺梨西柚味饮料、菠萝椰子味饮料、茉莉西柚味饮料、茉莉葡萄柚味饮料、香橙茉莉味饮料、橙漫山茶花味饮料、海棠红石榴味饮料、荷花乌龙味饮料、薄荷柠檬味饮料、洋甘菊芦荟味饮料、血橙天竺葵味饮料、刺梨菠萝味饮料、雪梨野雏菊味饮料、青柑柠檬味饮料、丑橘青柚味饮料、沙棘百香果味饮料、石榴蟠桃味饮料、陈皮青提味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。

2.1.3 浓缩果汁【浓缩柚子汁、浓缩树莓（山莓）汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩百香果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩葡萄汁等】应符合GB 17325和GB/T 31121的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

2.1.5 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合GB 25531的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.9 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.10 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 或 GB/T 18796 的规定。

2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.14 速溶茶粉（速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉等）应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.15 速溶刺梨粉、速溶丑橘粉、速溶沙棘粉、陈皮粉（橘皮粉）应符合 GB 7101 规定。

2.1.16 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。

2.1.17 茶树花冻干速溶粉应符合国家卫生健康委公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.18 椰子汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.19 食用香精【山茶花味香精、刺梨味香精、柠檬味香精、柚子味香精、青柚味香精、绿茶味香精、仙人掌味香精、椰子味香精、雪莲味香精、树莓（山莓）味香精、橙味香精、西柚味香精、菠萝味香精、茉莉花味香精、葡萄柚味香精、海棠花味香精、红石榴味香精、荷花味香精、乌龙茶味香精、薄荷味香精、洋甘菊味香精、芦荟味香精、血橙味香精、天竺葵味香精、梨味香精、野雏菊味香精、青柑味香精、丑橘味香精、沙棘味香精、百香果味香精、石榴味香精、蟠桃味香精、桃子味香精、陈皮味香精、青提味香精等】应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 椰子汁应符合 GB/T 31121。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	透明	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，滋味柔和；酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总酸（以无水柠檬酸计），g/100mL $\geq$	0.01	GB 12456
pH 值	2.5-6.0	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.30	GB 5009.12
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg $\leq$	0.30	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg $\leq$	0.25	GB 22255

^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品件数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值； *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；新资源食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料、加入果葡糖浆（或赤藓糖醇），添加浓缩果汁【浓缩柚子汁、浓缩树莓（山莓）汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩百香果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩葡萄汁中的一种或几种】、速溶茶粉（速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉中的一种或几种）、椰子汁、速溶刺梨粉、速溶丑橘粉、速溶沙棘粉、陈皮粉（橘皮粉）、茶树花冻干速溶粉、库拉索芦荟凝胶、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素C（抗坏血酸）、食用盐、食用香精【山茶花味香精、刺梨味香精、柠檬味香精、柚子味香精、青柚味香精、绿茶味香精、仙人掌味香精、椰子味香精、雪莲味香精、树莓（山莓）味香精、橙味香精、西柚味香精、菠萝味香精、茉莉花味香精、葡萄柚味香精、海棠花味香精、红石榴味香精、荷花味香精、乌龙茶味香精、薄荷味香精、洋甘菊味香精、芦荟味香精、血橙味香精、天竺葵味香精、梨味香精、野雏菊味香精、青柑味香精、丑橘味香精、沙棘味香精、百香果味香精、石榴味香精、蟠桃味香精、桃子味香精、陈皮味香精、青提味香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的风味饮料，其中果味饮料中果汁含量不少于 2.5%。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

辉县市中富饮品有限公司